

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 38862

9 november 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad 347 van 20 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 20 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 347/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES”

EU-nr.: MULTI-PGI-0005-01343 – 23.04.2010

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Rosée des Pyrénées Catalanes”

2. Lidstaat of derde land

Spanje (gezamenlijke aanvraag met Frankrijk)

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Rosée des Pyrénées Catalanes” is wit kalfsvlees verkregen van de landrassen Bruna de los Pirineos, Aubrac of Gascon of van de kruising van moederdieren van deze landrassen met mannetjes van de rassen Charolais, Limousin of Blonde d’Aquitane.
De op extensieve wijze gehouden kalveren blijven gedurende hun hele leven bij het moederdier en worden gevoed met moedermelk en gras.
Ze worden geslacht zonder te zijn gespeend, wanneer ze tussen vijf en acht maanden oud zijn en het gewicht van het karkas minimaal 110 kg bedraagt.
Het vlees mag in de handel worden gebracht in de vorm van hele karkassen, halve karkassen, kwarten (voor- en achtervoeten) of als stukken vlees (met inbegrip van gehakt vlees).
De in aanmerking komende geslachte dieren behoren tot de klassen E, U of R van het Europindelingsschema, met een van „zeer rond” tot „recht” variërend profiel en een „uitzonderlijke” tot „goede” spierontwikkeling.
De vetheid van de karkassen krijgt een waarde van 2-3 toegekend op grond van het Europindelingsschema.



De kleur van het vlees varieert van roze tot lichtrood. Het vet is wit tot roomkleurig.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De kalveren worden gedurende hun hele leven gevoed met moedermelk en gras.
Deze voeding wordt voortgezet totdat de niet-gespeende kalveren worden geslacht.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het vlees met de beschermde aanduiding is afkomstig van dieren van de in punt 3.2 vermelde rassen, die zijn geboren en gemest in het onder de betrokken beschermde geografische aanduiding vallende gebied.
De onderdelen van de vleesproductie die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:
Geboorte
Opfokken: de dieren worden gedurende hun hele leven bij het moederdier grootgebracht in het beweidingsgebied bij het bedrijf totdat de kalveren en de moederdieren verplaatst kunnen worden naar de hogergelegen zomerweiden (transhumance). Geleidelijk aan consumeren de kalveren steeds minder melk en meer gras.
De dieren zijn niet gespeend.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het is niet noodzakelijk dat het slachten en uitsnijden in het gebied plaatsvindt.
De transporttijd vóór de slacht is beperkt tot drie uur zodat de dieren zo min mogelijk stress en verstoringen ondervinden en de kwaliteit van het eindproduct wordt gewaarborgd.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De naam van de beschermde geografische aanduiding „Rosée des Pyrénées Catalanes” moet duidelijk zichtbaar zijn op de etiketten, samen met het EU-symbool voor de beschermde geografische aanduiding en alle andere informatie die door de geldende regelgeving vereist is.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De Catalaanse Pyreneeën, het gebied van de beschermde geografische aanduiding, is een cultureel en geografisch homogeen gebied, hoewel het tot twee verschillende landen behoort.
In de Catalaanse Pyreneeën (Spanje):
Het geografisch gebied omvat alle gemeenten in de volgende bergdistricten: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès en Val d’Aran, evenals de gemeenten in de „berggebieden” van de regio’s Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys en La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L’Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages en Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer en Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorta, Sant Martí d’Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d’Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau en Vilanova de Sau) en Pla de l’Estany (Sant Miquel de Campmajor).
In de Catalaanse Pyreneeën (Frankrijk):
In het departement Pyrénées-Orientales omvat het geografisch gebied alle gemeenten behorend tot de kantons Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis and Saillagouse, evenals enkele gemeenten in de kantons Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère en Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro en Passa), Latour de France (Belesta en Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus and l’Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède en Argelès sur Mer) en Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse en Saint Martin).
In het departement Aude omvat het geografisch gebied gemeenten die grenzen aan het departement

Pyrénées-Orientales en zich bevinden in het Pyreneeëngebergte, te weten alle gemeenten die behoren tot de kantons Axat, Belcaire, Mouthoumet en Quillan, evenals enkele gemeenten in de kantons Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles en Valmigère), Lagrasse (Mayronnes en Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bouriège, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès en Véraza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardebelle en Villefloure) en Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern en Rouffiac des Corbières).

5. Verband met het geografische gebied

De geografie van de Catalaanse Pyreneeën is gunstig voor extensieve veeteelt. Het wordt gekenmerkt door hoog- en laaggelegen paden en bergweiden, met uitgebreide natuurlijke weidegrond voor de dieren voor een groot deel van het jaar, totdat de weersomstandigheden ongunstiger worden. Het gebied wordt beïnvloed door de Middellandse Zee (vochtig, submediterraan klimaat), waardoor de dieren langer op de zomer- en bergweiden kunnen verblijven, waar ze tot het najaar grazen.
De overvloed aan water en de goede lichtinval zijn erg gunstig voor de ontwikkeling van de rijke en kenmerkende flora (in het bijzonder *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sesleria caerulea*, *Bromus erectus* en *Arrhenatherum elatius*), die zorgt voor uitstekende weidegrond voor het vee. Bovendien kunnen de boeren de weilanden in het middengebergte bezaaien met mengsels van grassen en peulvruchten, waarmee het vee wordt gevoederd wanneer de hogergelegen bergweiden ontoegankelijk zijn. De meest gebruikelijke voedergewassen zijn: klaver, raaigras, luzerne (alfalfa), esparcette en zwenkgras.
Wat de menselijke factoren betreft, bevielen de vleesproducerende en de werkdieren van oudsher in de lente, waarna ze met hun kalveren naar de zomerweiden werden gebracht, zodat werknemers andere seizoensgebonden activiteiten konden uitvoeren en de lagergelegen voedergewassen behouden konden blijven. Sommige van deze kalveren werden bij terugkomst van de zomerweiden geslacht en lokaal of door de familie geconsumeerd. Dit was in economisch opzicht een gezonde praktijk, omdat de kalveren (genaamd *„Rosée"*) in de zomermaanden uitsluitend met moedermelk en weidegrassen werden gevoed. De huidige methode voor het produceren van „Rosée des Pyrénées Catalanes" is voortgekomen uit deze traditie.
Het product met deze beschermde geografische aanduiding dankt zijn specifieke karakter aan de gebruikte landrassen (Bruna de los Pirineos, Aubrac en Gascogne), die zich goed aan deze methode aanpassen en in de open lucht worden gehouden.
Dankzij het dieet tijdens de fokperiode groeien de volgens deze productiemethode gemeste kalveren goed en worden dieren met goed bevleesde karkassen voortgebracht.
De „Rosée des Pyrénées Catalanes" heeft een uitstekende spierontwikkeling, het vlees is roze tot lichtrood van kleur en het vet is roomkleurig, waardoor de karkassen en het vlees bij zowel slagers als consumenten hoog in aanzien staan. In dit gebied bestaat de eeuwenoude traditie om dit type vlees van niet-gespeende dieren te eten.
In de Catalaanse Pyreneeën wordt een aantal festivals, beurzen en markten gehouden. Landbouw staat centraal tijdens deze evenementen en het vee uit de regio is prominent aanwezig. Het gaat onder meer over de Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (die dateert uit de 11e eeuw), de ferias in Olette, Prats de Mollo en Vinça, evenals tochten door de bergweiden van het regionale natuurpark van de Catalaanse Pyreneeën. De grote toestroom van toeristen naar de regio heeft bijgedragen tot het bevorderen van de uitstekende kwaliteiten van dit vlees, zodat het in de afgelopen decennia een goede reputatie bij consumenten en vaklieden van buiten het productiegebied heeft verworven. Dit geeft regelmatig aanleiding tot artikelen en vermeldingen in kranten in het hele gebied, zoals L'Indépendant (2 juli 1992 en 11 juli 2013), en in meer verspreide nieuwsbladen, in het tijdschrift Patrimoine en région (uitgave 22, lente 2014) en op de website van Le Guide des Gourmands (http://guidedesgourmands.fr) en van de Association des Cuisiniers et restaurateurs du Roussillon (www.toques-blanches-du-roussillon.com). Bovendien getuigen de distributiekanalen van het product eveneens van het belang ervan: coöperaties verkopen het product via postorderbedrijven en in de slagerijen in de regio zijn specifieke zones aangewezen voor het uitstallen van het product.
De kenmerken van „Rosée des Pyrénées Catalanes" zijn het gevolg van:
– de specifieke omgeving met paden die bevorderlijk zijn voor het foksysteem in open lucht waarbij een lange periode op de zomerweiden wordt doorgebracht;
– het zonnige klimaat en de overvloed aan water in het geografische gebied, die de juiste omstandigheden creëren voor overvloedige en specifieke flora, die van nature zorgt voor uitgestrekte weidegronden. Dankzij dit klimaat kunnen bovendien in het middengebergte tijdelijke weiden worden ingezaaid, zodat het vee kan worden gevoed wanneer de weiden niet kunnen worden begraasd;
– het gebruik van rassen die prima geschikt zijn voor deze methode. De drie landrassen Bruna de los Pirineos, Aubrac en Gascon zijn alle landrassen die kenmerkend zijn voor de regio en beschikken over nuttige kwaliteiten met het oog op de traditionele landbouwmethoden in de berggebieden,



aangezien het vee bestand is tegen extreme weersomstandigheden, weinig nodig heeft om te overleven dankzij het vermogen om terug te vallen op reserves die worden opgebouwd wanneer het voedsel overvloedig aanwezig is (transhumance), en derhalve goed in staat is zich aan te passen aan het klimaat en het reliëf van het land;
- specifieke deskundigheid (extensief systeem met een beperkt aantal dieren);
- de voeding van de kalveren (alleen melk en weidegras) in combinatie met het foksysteem, waar het vlees zijn kenmerkende kleur en malsheid aan dankt, en de indeling van de karkassen. Moedermelk zorgt ervoor dat de kalveren goed groeien dankzij de aanzienlijke hoeveelheid calcium die het bevat. Dit bevordert een goede beenderontwikkeling, waardoor de kalveren een bevleesd karkas ontwikkelen.

Kortom, de moeilijke levensomstandigheden in deze bergachtige gebieden zijn eigenlijk onweerlegbare voordelen dankzij een nauwe verbondenheid van het kwaliteitsproduct met het land. Landrassen zijn in staat om optimaal gebruik te maken van de hoger- en lagergelegen berggebieden, hetgeen bijdraagt aan het beheer van de natuurlijke omgeving. Boeren halen profijt uit hun producten (erkenning en reputatie bij consumenten en distributeurs, en hogere prijzen), waardoor zij de landbouw in stand kunnen houden (hetgeen ook ten goede komt aan de rest van de keten), zich kunnen handhaven in moeilijke gebieden en de landelijke manier van leven in de bergdorpen in ere kunnen houden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCRoseedesPyreneescatalanes-FR-24-03-2015.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.